

新製品

黒ごまと
ピスタチオのケーキ

黒ごまとピスタチオの
香ばしさと濃厚なコク

黒ごま

×

ピスタチオ

×

クリームチーズ



秋冬季節限定販売

北海道産かぼちゃと
黒糖のズコット

かぼちゃのほっこりとした甘さと
黒糖のコク

ココアスポンジ

クラッシュ
パンプキンシード

黒糖ソース

かぼちゃクリーム

かぼちゃムース

黒糖クリーム

かぼちゃ

×

黒糖

×

ココア

CHOICEST FOODS AND ORIGINAL TASTES
Beljliebe
ベルリーベ

黒ごまと
ピスタチオのケーキ

商品コード 590043526

規格 8個

北海道産かぼちゃと
黒糖のズコット

商品コード 590043026

規格 6個

ケース入数 12

賞味期限 365日

温度帯 冷凍

解凍方法 冷蔵庫で10時間

販売推奨価格 580円

季節限定MENU

黒ごまとピスタチオの
香ばしさと濃厚なココ



季節限定MENU

かぼちゃのほっこりとした甘さと
黒糖のコク



黒ごまとピスタチオの ケーキ

¥

黒ごまの香ばしい風味と、
ピスタチオの贅沢なココが広がるケーキです。
クリームチーズを練りこんだコク深いクリームを合わせることで
より濃厚でリッチな味わいに仕上げました。

北海道産かぼちゃと黒糖の ズコット

¥

北海道産かぼちゃの濃厚な甘みを、
コク深い黒糖クリームが引き立てるこだわりの二層仕立てです。
黒糖ソースの濃厚な風味と、クラッシュしたパンプキンシードの
カリッと香ばしい食感がアクセントです。

スイーツペアリング

黒ごまとピスタチオの
ケーキ

酸味を抑えた心地よい苦みと
芳醇な味わいを持つコーヒー

グランゼリッチ
がおすすめ

力強い黒ごまの味わいとピスタチオの存在感を
コーヒーの穏やかな苦みが優しく包み込み、
それぞれの持つ香ばしさが美しくまとまります。
豊かな香ばしさが口いっぱいに広がり、
コーヒーとともに長く余韻を楽しめる組み合わせです。



UCC
グランゼ リッチ

商品コード
●豆 (500g) : 301204000
●粉 (100g) : 301195000

北海道産かぼちゃと
黒糖のズコット

深い苦味と長く続く
濃厚な味わいのコーヒー

Café Nature レインフォレスト・アライアンス
認証農園産コーヒー ダークロースト
がおすすめ

コーヒーの力強い苦味がケーキに寄り添うことで、
かぼちゃの甘みや黒糖のリッチなココがさらに引き立ち、
味わいにより深みが生れます。
濃厚な素材の重なりによりコーヒーの深い余韻が美しくまとまり、
満足感たっぷりの組み合わせです。



UCC
Café Nature レインフォレスト・アライアンス
認証農園産コーヒー
ダークロースト

商品コード
●豆 (500g) : 333342000
●粉 (100g) : 333341000

新製品チラシ一覧ページ
過去の新製品チラシは
こちらからご覧いただけます。



- ・当カタログの掲載価格および仕様はメーカーの都合により予告なく変更する場合がございます。
- ・製品の色調等は撮影条件、印刷の関係で実際のものとは異なる場合がございます。
- ・当カタログの掲載内容を許可なく転載、複製することを禁じます。
- ・掲載事項、商品に関するご意見、ご質問等はお気軽にお問い合わせください。

UCCコーヒープロフェッショナル株式会社